



EST. 1991  
SOHO-NYC.

## LUNCH & DINNER MENU

### entradas

#### CALAMARES \$ 1100

Aros de calamar crocantes, salsa tártara casera y marinara.

#### MOLLEJITAS DORADAS \$ 1120

Mollejas salteadas en salsa demi-glacé con hongos.

#### PROVOLETA \$ 780

Queso provolone grillado, tomates chopeados y oliva.

#### MOZZARELLA APANADA \$ 740

Con tapenade y tomates asados.

#### BURRATA CON OLIVA Y JAMÓN \$ 960

Burrata Wapi con tomates asados, jamón curado, rúcula salvaje, oliva extra virgen frantoio y cristales de sal marina.

#### CEVICHE DE PESCA BLANCA \$ 960

### para picar

#### EMPANADA DE LOMO A CUCHILLO \$ 220

#### EMPANADA DE POLLO AL VINO BLANCO \$ 190

#### EMPANADA DE CALABAZA AL ROQUEFORT \$ 190

#### PICADA CRIOLLA (pican 4) \$ 3600

Entraña, chorizo, 2 empanadas a elección, mozzarella apanada, escabeches caseros de berenjenas y de pollo, quesos y aceitunas serranas en aceite de oliva extra virgen y canasta de papas fritas.

Con mollejas \$ 750

### principales

#### GAUCHO STEAK A LA PIMIENTA \$ 1450

Bife de chorizo a la pimienta con papas fritas.

#### RIBS DE CERDO \$ 1340

Costillas de cerdo grilladas con batatas asadas y salsa agri dulce.

#### MILANESAS NOVECENTO \$ 860

De carne con papas fritas.

Con queso \$ 80 | A caballo \$ 90

A la napolitana \$ 100

#### WOK DE VEGETALES \$ 920

Vegetales salteados con soja al wok con arroz y huevo.

Adicional Pollo \$ 90

#### HAMBURGUESA CASERA \$ 860

Servida con lechuga, tomate, queso, jamón y panceta.

Con papas fritas o Caesar Salad.

Con huevo \$ 80

### ensaladas como principal

#### ENSALADA CAESAR \$ 720

Ensalada "Caesar" estilo americano con parmesano y croutons.

Con pollo \$ 820

#### ENSALADA BLUE CHEESE

#### CON PERAS DEL VALLE \$ 880

Hojas verdes, rúcula, peras, nueces, queso azul y vinagreta de uva.

#### NOVECENTO STEAK SALAD \$ 920

Mezclum de hojas verdes, trocitos de lomo grillado, papas fritas, salsa de hongos y vinagreta balsámica.

#### CHICKEN GUACAMOLE \$ 920

Pechugas de pollo salteadas con demi-glacé y jugo de limón, servidas con guacamole y hojas verdes.

### pasta

#### GNOCHIS CASERITOS \$ 880

De papa, con salsa a elección.

Fileto | Crema | Bolognesa

#### SORRENTINOS DE ZAPALLO

#### A LAS BRASAS \$ 910

Con queso ahumado y manteca de salvia.

#### FARFALLE CON SALMÓN \$ 980

Farfalle con crema de salmón, reducción de vino blanco y zapallitos.

#### PENNE RIGATE CON SALSA DE HONGOS \$ 960

Mostacholes en salsa demi-glacé con crema y hongos portobello.

### de la grilla

**INCLUYEN GUANICIÓN A ELECCIÓN.**  
papas fritas | puré de papas o calabaza  
mezclum de verdes | vegetales al wok

#### BIFE DE CHORIZO CRIOLLO \$ 1450

#### ENTRAÑA \$ 1350

#### PECHUGA DE POLLO DE GRANJA \$ 980

#### SALMÓN DEL PACÍFICO A LA GRILLA \$ 1950

### guarniciones adicionales

#### PAPAS FRITAS \$ 440

#### PAPAS FRITAS CON PANCETA Y CHEDDAR \$ 580

#### PAPAS FRITAS CON SALSA DE HONGOS \$ 610

#### PAPAS PICANTITAS CON CHILE Y QUESO CREMA \$ 520

#### PURÉ DE PAPAS \$ 440

#### PURÉ DE CALABAZAS \$ 440

#### VEGETALES AL WOK \$ 480

#### MEZCLUM DE VERDES \$ 480

#### RÚCULA Y PARMESANO \$ 540

\* Por compartir plato se cobrará el 50% del valor del plato.

**Servicio de mesa no incluido.**

Cubierto Lunch - Brunch \$ 140 | Cubierto Dinner \$ 160



EST. 1991  
SOHO-NYC.

## LUNCH & DINNER MENU

### postres

#### CREME BRÛLÉE \$ 480

Tradicional crema fría  
caramelizada estilo francés.

#### TORTA TIBIA DE CHOCOLATE \$ 580

Con corazón de chocolate, servido  
con helado de crema americana.

#### KEY LIME PIE \$ 480

Tradicional pie de la Florida  
con coulis de frutos rojos.

#### PANQUEQUES \$ 410

De dulce de leche caramelizados,  
acompañados  
con helado de crema.

#### TIRAMISÚ \$ 510

Mascarpone, vainillas, café y cacao.

#### VIGILANTE de "ALEX" \$ 460

Queso fresco, membrillo y dulce de batata.

#### HELADOS PERSICCO 🍓 \$ 380

Dos bochas de helado a elección.

#### CAFÉ \$ 180

Expreso – Cortado – Lágrima.

#### TÉ \$ 210

### MENÚ INFANTIL \$ 760.-

MILANESA CON PAPAS FRITAS.

o PENNE CON SALSA DE  
TOMATE Y CREMA.

+

HELADO PERSICCO.

+

1 AGUA o GASEOSA.

### MENÚ BRUNCH

sábados y domingos

#### HUEVOS

#### BENEDICTO \$ 780

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa  
holandesa con lomito canadiense.

#### HUEVOS

#### FIorentINA \$ 820

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa  
holandesa servidos con espinacas salteadas.

#### HUEVOS CON

#### SALMÓN GRILLÉ \$ 980

Dos huevos poché sobre tostadas y salsa  
holandesa servidos con salmón.

#### AVOCADO TOAST \$ 720

Tostón de pan casero de masa madre  
palta y huevo poché.

#### HAMBURGUESA

#### CASERA \$ 860

Servida con lechuga, tomate,  
queso, jamón y panceta.

Con huevo \$ 80

Acompañada con papas fritas  
o Caesar Salad.

o

(\*)Cualquier plato del brunch incluye un  
2 X \$ 900 brunch cocktails

o

### brunch cocktails

#### APEROL SPRITZ \$ 550

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

#### VERMOUTH ROSADO \$ 500

Vermouth, soda y rodaja de pomelo.

#### GORDON'S GIN & TONIC \$ 550

Gin, agua tónica y rodaja de pepino.

#### SMF BITTER CITRIC \$ 550

Vodka Smirnoff, jugo de pomelo,  
rodaja de pomelo.

  
PeRSicco

NOVECEN TO  
NYC 30 YRS  
EST. 1991  
SIGNATURE

REDESCUBRI NUESTROS PLATOS TRADICIONALES



Si posee cualquier tipo de afección o alergia a algún tipo de alimentos, por favor notifíquelo al camarero.  
El consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud.



### OUR LOCATIONS

BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MIAMI • MÉXICO • ASUNCIÓN • GUATEMALA